

PELUANG USAHA BISNIS RUMAHAN COKELAT REMPAH

Oleh :

LV Ratna Devi S¹⁾ dan Edy Legowo²⁾

¹⁾ Staff Pengajar Jurusan Sosiologi FISIP Universitas Sebelas Maret

²⁾ Staff Pengajar Jurusan Bimbingan & Konseling FKIP Universitas Sebelas Maret
email : ratnadevi.solo@gmail.com

Abstrak

Coklat merupakan makanan yang digemari semua kalangan masyarakat. Dalam coklat juga terkandung banyak manfaat kesehatan sehingga coklat memiliki prospek yang sangat baik untuk dikembangkan, salah satunya adalah usaha coklat rempah. Namun karena kesulitan bahan baku berupa rempah bubuk, minimnya inovasi produksi dan informasi tentang pengemasan produk secara tepat sehingga produk dapat tahan lama tanpa bahan pengawet menyebabkan UKM Soeklat sulit untuk berkembang. Berbeda halnya dengan UKM Komatsu, yang beranggotakan petani rempah mempunyai kesulitan dalam memasarkan produk dan kurangnya inovasi dalam pengolahan rempah. Oleh karena itu, kedua UKM ini belum dapat memaksimalkan usahanya. Modal yang kecil menyebabkan usaha dilakukan secara konvensional yang masih memiliki banyak kekurangan. Selain permasalahan teknis produksi permasalahan lain adalah kurangnya kemampuan UKM dalam mengelola usahanya. Pengelolaan usaha yang dimaksud meliputi kegiatan administrasi dan pencatatan serta manajemen kualitas. Peningkatan kualitas dan kuantitas coklat dan rempah dari kedua UKM ini dilakukan melalui kegiatan pendampingan, pemasaran dan keuangan), pendampingan pengemasan pangan, Pendampingan yang dilakukan meliputi pendampingan pengelolaan usaha, manajemen produksi, pendampingan proses produksi inovasi coklat buah, serta pemberian Teknologi Tepat Guna yaitu berupa alat penggiling rempah dan alat pengemas kedap udara.

Kata kunci : coklat rempah, pendampingan, UKM

1. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Coklat merupakan makanan favorit semua kalangan. Dengan mengkonsumsi coklat, tubuh mampu menghasilkan antioksidan yang dapat membantu mencegah serangan jantung dan mempertahankan daya tahan tubuh. Telah banyak penelitian yang menjelaskan bahwa coklat memiliki berbagai manfaat, seperti mampu mengontrol tekanan darah dan juga kolesterol karena dalam coklat terkandung senyawa yang berfungsi menenangkan ketegangan

saraf. karbohidrat yang dibentuk senyawa kimia dalam coklat menghasilkan serotonin, yang membantu stimulasi otak sehingga membuat orang merasa rileks.

Bisnis coklat sangat menjanjikan untuk dikembangkan. Salah satu UKM yang mengembangkan produk olahan coklat adalah Soeklat (Solo Ethnic Chocolate). UKM yang merupakan rintisan dari Program Mahasiswa Wirausaha Tahun 2013 mempunyai ciri khas dari rasa coklat yang dihasilkan, yakni dengan adanya

penambahan rempah dan ukurannya yang kecil seperti permen.

Varian rasa yang ada juga beragam, untuk rasa rempah terdapat pilihan rasa seperti jahe, beras kencur, cengkeh, kayu manis, dan herbal. Ketika lumer di lidah, rasa dominan coklat yang manis, namun di ujung rasa barulah muncul cita rasa rempahnya. Selain rasa rempah juga terdapat varian rasa wijen, mint, dan ronde. Dari segi ukuran, Soeklat membidik pasar menengah kebawah, mengingat ukuran dan harga coklat yang ditawarkan cukup terjangkau. Dari segi tenaga kerja, UKM ini kerap melibatkan masyarakat sekitarnya, terutama ibu-ibu rumah tangga. Berikut adalah beberapa contoh varian bentuk dan rasa coklat rempah.



Gambar 1. SOEKLAT rasa jahe motif Batik



Gambar 2. SOEKLAT rasa kayu manis motif Solo the Spirit of Java



Gambar 3. SOEKLAT rasa rempah motif tokohPewayangan



Gambar 4. SOEKLAT dengan kemasan batangan

Produksi coklat yang dilakukan selama ini masih dilakukan secara tradisional sehingga sangat minim teknologi serta inovasi. Maka perlu adanya upaya peningkatan mutu dan kualitas produksi. Permasalahan utama lain adalah tidak adanya suplier bahan rempah. Keterbatasan bahan rempah yang ada di pasar menjadi faktor penghambat dalam produksi coklat rempah yang dihasilkan. Di pasaran terdapat bahan rempah sejenis, namun kebanyakan sudah tercampur dengan komponen lain sebagai jamu sehingga kesulitan dalam mencari bahan baku murni.

Inovasi diperlukan untuk dilakukan dalam eksistensi sebuah usaha. Inovasi dapat dilakukan baik dari segi rasa, bentuk, dan kualitas produksi. Dari segi rasa dapat dilakukan peningkatan varian rasa

coklat yang diproduksi. Selain itu, perlu dilakukan upaya penambahan bahan, seperti buah dalam bahan baku pembuatan coklat.

Coklat yang sudah ada selama ini masih dikemas dengan cara sederhana, yakni dengan membungkus manual dengan alumunium foil. Kelemahannya adalah tidak efisiennya tenaga kerja dan daya simpan coklat yang relatif terbatas, bila dibandingkan dengan produk coklat yang dijual di pasaran.

Berbeda dengan Komunitas Masyarakat Sehat Tawangmangu atau yang tergabung dalam UKM Komatasuyang merupakan perkumpulan petani rempah-rempah yang terdiri dari 24 orang yang berada di Desa Kalisoro Kelurahan Tawangmangu, Karanganyar Jawa Tengah. Komunitas ini selain membudidayakan rempah-rempah seperti jahe, kencur, temulawak dan kunyit juga memproduksi hasil olahan rempah-rempah, seperti rempah bubuk.

Dalam meningkatkan omzet yang ada, Komatsu telah memulai pengembangan usaha dengan memproduksi rempah bubuk. Namun hal tersebut mengalami kelemahan, yakni faktor iklim dan tenaga kerja. Mengingat dalam proses penjemuran sangat bergantung pada cahaya matahari, dan pembuatan rempah yang melibatkan banyak tenaga kerja. Maka perlu adanya pelatihan dan pendampingan untuk dapat memajukan usaha rempah ini.

Oleh karena itu perlu dijalin kerjasama antara produsen rempah dengan produsen coklat rempah sehingga dapat terjalin kerjasama yang sinergi. Pangsapasar coklat sangat terbuka lebar. Hal ini

dikarenakan coklat adalah makanan yang digemari semua kalangan dan rasanya yang enak. Rempah juga cukup digemari karena khasiatnya yang baik bagi kesehatan tubuh. Sehingga perpaduan keduanya dapat meningkatkan dari masing-masing komoditas. Permintaan akan produk ini baik dari dalam kota maupun luar kota cukup tinggi. Akan tetapi, kedua UKM ini tidak dapat memenuhi karena kapasitas produksi yang terbatas.

B. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

B.1. Diterapkannya teknologi tepat guna dalam pengolahan dan pengemasan coklat yang tepat.

Melalui penggunaan teknologi tepat guna ini diharapkan dapat memperbaiki kualitas dan kuantitas coklat rempah yang dihasilkan. Teknologi yang dimaksud adalah alat perajang dan pengering rempah guna bahan baku coklat rempah.

B.2. Peningkatan nilai jual rempah.

Rempah yang dihasilkan diolah menjadi rempah bubuk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibanding rempah segar.

B.3. Peningkatan inovasi produk coklat rempah.

Inovasi dilakukan dengan peningkatan varian rasa dan ragam produk yang dihasilkan. Peningkatan varian rasa dilakukan dengan mengkombinasi bahan rempah yang ada. Sedangkan inovasi ragam produk dilakukan dengan menambahkan buah dalam proses produksi. Inovasi dilakukan dengan tetap memperhatikan selera pasar.

B.4. Adanya perbaikan pengemasan coklat rempah.

Perbaikan kemasan coklat rempah dilakukan terhadap kemasan sekunder atau label produk yang dihasilkan.

B.5. Peningkatan ketrampilan mitra

Peningkatan dalam pengemasan produk olahan coklat dan memproduksi bubuk rempah yang ditandai dengan meningkatnya ketrampilan menggunakan alat teknologi untuk memproduksi coklat rempah.

B.6. Peningkatan pengetahuan mitra

Pengetahuan mitra dalam mengelola usaha, yang meliputi pengelolaan administrasi dan keuangan.

C. Permasalahan yang Terjadi

UKM Soeklat dan UKM Komatsu masih tergolong dalam usaha kecil. Oleh karena itu, permasalahan yang dimiliki masih kompleks. Berdasarkan hasil identifikasi dengan kedua mitra, diketahui permasalahan yang dimiliki adalah:

C.1. Keterbatasan Pengetahuan

Coklat yang diproduksi saat ini masih diproduksi secara tradisional mempunyai kelemahan yakni daya simpan yang rendah. Coklat yang diproduksi memang tidak ditambahkan bahan pengawet, namun apabila proses pengemasan yang tepat dapat memperpanjang daya simpan coklat. Selain itu, rasa yang terkandung juga tidak autentik dan tidak stabil disebabkan karena tidak adanya standart pembuatan coklat yang diterapkan oleh UKM ini.

Rempah yang dihasilkan oleh petani rempah di Tawangmangu yang melimpah kerap kali hanya dihargai dengan harga yang relatif rendah. Sehingga UKM Komatsu mengusahakan untuk meningkatkan

nilai jual rempah dengan menjualkannya dalam kemasan bubuk. Akan tetapi, pembuatan rempah bubuk ini memiliki kelemahan yakni proses produksi yang tergantung pada lingkungan (iklim) dan tenaga pengolah. Akibat hal tersebut, proses produksi rempah bubuk cenderung menurun padahal ketersediaan bahan yang melimpah.

C.2. Keterbatasan Bahan

Persoalan mitra yang pertama adalah kesulitan dalam mencari bahan baku rempah bubuk, kurangnya inovasi produk dan informasi tentang pengemasan produk yang tepat sehingga produk dapat tahan lama tanpa bahan pengawet. Permasalahan mitra yang kedua adalah kesulitan pemasaran dan kurangnya inovasi dalam pengolahan rempah yang berdaya jual tinggi.

C.3. Keterbatasan Modal

Modal merupakan elemen penting dalam suatu usaha. Keterbatasan modal yang dimiliki oleh kedua UKM ini menyebabkan ketidakmampuan UKM mendapatkan teknologi yang mendukung proses produksi, baik dalam peningkatan kualitas maupun kuantitas produk olahan coklat dan rempah.

C.4. Jiwa entrepreneur dan pengelolaan usaha yang kurang

Administrasi usaha khususnya administrasi keuangan sangat diperlukan dalam memperbaiki manajemen usaha. Administrasi usaha yang meliputi pencatatan dan pendokumentasian kegiatan usaha mulai dari kegiatan persiapan hingga pemasaran dari kedua UKM ini masih belum dilakukan dengan baik. Kurangnya pengetahuan pemilik UKM terhadap

pengelolaan administrasi usaha yang benar menyebabkan ketidakjelasan informasi usaha, seperti: jumlah produksi, jumlah penjualan dan sebagainya. Pengelolaan modal usaha juga masih sering bercampur dengan pengelolaan keuangan pribadi.

2. METODOLOGI

A. Pendekatan yang dilakukan

Berdasarkan permasalahan yang ada, pendekatan yang dapat dilakukan antara lain dengan melakukan pelatihan dan pembinaan usaha. Dari kedua UKM ini akan dipertemukan sehingga akan terjalin kerjasama antara produsen rempah dengan produsen coklat rempah. Pembinaan usaha yang dilakukan tidak hanya dari segi teknis produksi, melainkan juga dilakukan pembinaan terhadap pengelolaan usaha.

B. Metode pendekatan yang ditawarkan

Metode yang digunakan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka solusi yang dapat ditawarkan antara lain:

B.1. Peningkatan kualitas dan kuantitas produksi coklat dan rempah

Produk olahan yang dihasilkan dari coklat dan rempah terkandung berbagai manfaat dan kandungan gizi yang tinggi. Daya konsumsi masyarakat akan coklat yang tinggi tidak demikian dengan rempah yang relatif stabil. Hal tersebut dapat dilakukan dengan kerjasama antara UKM Soeklat dengan UKM Komatsu dalam hal penyediaan bahan baku. Bahan baku yang digunakan juga perlu disortir guna perbaikan kualitas produksi yang dihasilkan. Pengolahan bahan baku

yang tepat juga perlu dilakukan secara higienis agar kandungan gizi tetap terjaga. Tidak digunakannya bahan pengawet pada makanan juga dapat menjadi nilai tambah pada kualitas produk yang dihasilkan.

Kuantitas produksi rempah berkaitan dengan kemampuan produksi. Semakin cepat proses produksi, maka semakin banyak rempah bubuk yang dihasilkan.

B.2. Peningkatan Kemampuan Manajemen Usaha

Manajemen usaha yang dimaksud adalah metode pendokumentasian kegiatan usaha, khususnya dalam hal pengelolaan keuangan. Hal ini diperlukan agar informasi mengenai perkembangan UKM dapat terus dipantau dan pengelolaan keuangannya tidak bercampur dengan pengelolaan keuangan rumah tangga.

C. Prosedur dan Rencana Kegiatan

Prosedur kerja kegiatan IbM ini dapat digambarkan sebagai berikut :

C.1. Peningkatan kualitas dan kuantitas produksi coklat dan rempah

Peningkatan kualitas dilakukan melalui kegiatan pendampingan yang diharapkan akan terjadi perbaikan kualitas dan kuantitas produksi coklat dan rempah. Pelatihan yang dilakukan seperti :

- *Pendampingan pengelolaan usaha*
Pendampingan yang akan dilakukan meliputi manajemen produksi, pemasaran dan keuangan.
- *Pendampingan proses produksi*
Pendampingan yang akan dilakukan meliputi hal-hal yang terkait dengan pembuatan atau standarisasi proses pembuatan coklat dan bubuk rempah yang berkualitas baik. Peningkatan kuantitas dapat dilakukan melalui penerapan

teknologi tepat guna yang dapat memproduksi lebih banyak dibandingkan proses produksi manual.

- *Pendampingan pengemasan pangan*

Pendampingan diberikan untuk meningkatkan pengetahuan UKM mengenai syarat-syarat kemasan pangan yang baik guna menjamin ketahanan terhadap daya simpan suatu produk. Selain itu juga akan diberikan informasi mengenai standar pelabelan produk pangan.

C.2. Teknologi Tepat Guna

Teknologi tepat guna yang diberikan kepada mitra yaitu UKM Soeklat dan UKM Komatsu. Untuk UKM Soeklat akan diberikan bahan pengemas sedangkan untuk UKM Komatsu akan diberikan alat perajang rempah dan oven. Dengan adanya alat ini diharapkan kualitas dan kuantitas produksi yang dihasilkan dapat meningkat.

C.3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program IbM ini. Selain itu, melalui kegiatan monitoring dan evaluasi maka permasalahan lain yang mungkin muncul pada saat pelaksanaan IbM dapat segera diatasi sehingga dapat memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi UKM Soeklat dan UKM Komatsu.

D. Partisipasi mitra

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah kedua UKM bersedia mengikuti seluruh kegiatan yang telah ditetapkan sesuai dengan kesepakatan bersama. Hal ini dibuktikan dengan surat kesediaan bekerjasama antara PPKwu LPPM UNS dengan mitra program IbM. Selama kegiatan IbM mitra berpartisipasi aktif melalui kegiatan

pelatihan dan penerapan teknologi yang akan ditransfer kepada mitra IbM.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Survei dan Koordinasi awal

Survei dan Koordinasi tim dilaksanakan pada mitra Komatsu Tawangmangu pada 17 April 2015. Koordinasi membahas tentang permasalahan yang telah dihadapi oleh mitra, antara lain Komatsu masih *concern* ke minuman fungsional seperti stevia dan rempah-rempah. Pemasaran rempah masih banyak dalam bentuk segar. Pengolahan yang dilakukan masih berupa pengeringan. Selain itu pada koordinasi dilakukan penyesuaian teknologi yang tepat untuk mendukung soeklat yaitu mesin pengering dan perajang rempah.

Kegiatan survei dan koordinasi selanjutnya dilakukan pada tanggal 27 April 2015 bertempat di Rumah produksi UKM Soeklat di Mojosoongo, Surakarta. Adapun hasil survei dan koordinasi yaitu membahas tentang permasalahan yang telah dihadapi oleh mitra yaitu kemasan produk coklat saat ini masih menggunakan satu jenis kemasan untuk semua produk dengan berat 15 g, Belum ada goodiebag untuk penjualan produk dalam jumlah besar, bahan yang digunakan pada pembuatan coklat rempah menggunakan rempah bubuk yang diindikasikan dapat menyebabkan ketengikan produk coklat sebelum habis masa kadaluarsanya. Belum terdaftarnya / hak paten merek produk sehingga direncanakan untuk mendaftarkan/mematenkan merek produk.



Gambar 5. Produk soeklat 15 g



(a) perajangan (b) pencampuran rempah



(c) pencetakan

Gambar 6. Proses Produksi Soeklat

B. Pengadaan Alat

Guna mendukung peningkatan kualitas dan kuantitas coklat dan rempah dari kedua UKM dilakukan penerapan TTG yaitu pembelian alat pengering rempah dan pengiris rempah.



Gambar 7. Alat Pengering rempah



Gambar 8. Alat Perajang rempah

C. Trial pemakaian alat pengering dan alat pengiris rempah

Trial pemakaian alat pengering dan alat pengiris rempah guna memberikan pengetahuan bagi mitra tentang prosedur penggunaan TTG. Mesin pengering rempah dapat dimanfaatkan jika musim penghujan untuk mencegah kerusakan rempah akibat kapang. Dari hasil trial diketahui bahwa mesin pengiris rempah memerlukan pendorong untuk mencegah tangan terluka ketika mengiris rempah. Saat ini diakali dengan menggunakan kayu dan pipa paralon. Kordinasi dan kegiatan trial telah dilakukan pada tanggal 14 Mei 2015.



Gambar 9. Trial pemakaian alat pengiris rempah

D. Pendampingan Pengemasan Soeklat

Kegiatan pendampingan dilaksanakan guna memperbaiki kualitas dan kuantitas produksi mitra. Kegiatan yang dilakukan pada

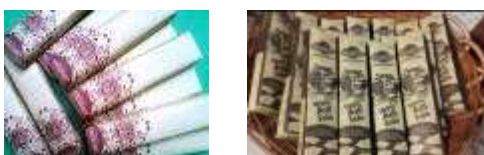
pendampingan pengemasan soeklat dilakukan pada tanggal 15 Mei 2015 yang meliputi perbaikan kemasan produk dengan merubah kemasan soeklat dari sebelumnya distaples diganti dengan lem untuk keamanan pangan. Netto produk disesuaikan dengan berat coklat yang ada. Oleh karenanya perlu dibuatkan kemasan baru untuk coklat bar dan coklat kucir. Karena adanya variasi coklat dengan rasa buah, maka diperlukan pembuatan kemasan yang berbeda untuk membedakan coklat rasa buah dengan rasa original soeklat.



a. Dengan staples (dulu) b. dengan lem (sekarang)
Gambar 10. Penghilangan staples pada kemasan



a. Desain lama b. desain baru
Gambar 11. Desain Baru Kemasan Soeklat kucir



a. Desain lama b. desain baru
Gambar 12. Desain Baru Kemasan Soeklat Bar



Gambar 13. Desain kemasan spesial lebar untuk coklat bar

E. Pemesanan cetakan soeklat

Pemesanan cetakan soeklat telah dilakukan guna memberikan variasi bentuk untuk meningkatkan daya tarik konsumen yang akan berdampak pada kualitas dan kuantitas produk. Melalui penamabahan cetakan ini, diharapkan varian produk akan semakin banyak dan mampu meningkatkan omzet mitra Soeklat.



Gambar 14. Cetakan Soeklat

F. Koordinasi dan Pendampingan komasatu

Koordinasi dan pendampingan dimaksudkan untuk perbaikan kualitas dan kuantitas produksi mitra. Tim pengabdian memberikan pendampingan bagi anggota komasatu mengenai keefektifan serta manfaat penggunaan Teknologi tepat guna berupa alat pengering rempah serta alat pengiris rempah. Pada Kegiatan ini mitra komasatu belum menggunakan alat pengering rempah yang diberikan. Dalam pengeringan anggota komasatu masih menggunakan bantuan sinar matahari. Hal ini dikarenakan panas sinar matahari pada saat ini masih

memenuhi kebutuhan dalam proses pengeringan mengingat saat ini adalah musim kemarau sehingga dapat meminimalkan biaya produksi. Alat yang baru dimanfaatkan adalah mesin perajang rempah untuk mengiris empon-empon.



Gambar 15. Koordinasi dan Pendampingan komasatu

G. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Trial Soeklat Aneka Bentuk dan Rasa

Tim pengabdian memberikan pelatihan serta pendampingan bagi UKM soeklat mengenai varian rasa buah soeklat yang dilakukan dengan menambahkan filling pada coklat. Filling yang digunakan yaitu selai buah, kismis, kurma dan keju. Produk ini dibuat untuk mengejar omset bulan ramadhan dan lebaran. Akan tetapi masih perlu dilakukan kajian umur simpan untuk mengetahui daya tahan produk, terutama fillingnya.



Gambar 16. Trial Produk UKM Soeklat aneka rasa



Gambar 17. Coklat Aneka Rasa Siap Jual

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Hasil yang telah dicapai oleh tim pengabdian dalam kegiatan pengabdian meliputi: Survei dan Koordinasi awal, Pengadaan Alat TTG, Koordinasi dan trial pemakaian alat pengering dan alat pengiris rempah, Pendampingan pengemasan soeklat, Koordinasi dan Pendampingan komasatu, Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Trial Soeklat aneka rasa.
2. Peralatan teknologi tepat guna yang diberikan merupakan peralatan produksi berupa alat pengering rempah, dan alat perajang rempah. Selain itu, dihasilkan pula desain kemasan baru untuk soeklat.
3. Pelatihan serta pendampingan produksi bubuk rempah dan coklat rempah, Pendampingan Usaha, Kegiatan Evaluasi dan monitoring, Melaksanakan Seminar dan pelaporan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Maskur. 2005. Lilitan Masalah Usaha Mikro kecil, Menengah (UMKM) dan Kontroversi Kebijakan. Medan: Bitra Indonesia
- Prana, M.S dan Hawkes, J.G., 1981. Kunyit atau Koneng dan Kerabat - kerabat Dekatnya sebagai Bahan Pangan. Buletin Kebun Raya. Bogor
- Sartika, Tiktik & Rachman. 2002. Ekonomi Skala Kecil/Menengah dan Koperasi. Jakarta: Ghalia Indonesia.